

M A E S T R O



P I Z Z A



M A E S T R O



P I Z Z A



HLB 8510 P BK

Trouba MaestroPizza

Multifunkční pyrolytická trouba s technologií SurroundTemp

8 funkcí pro přípravu pokrmů

Speciální program Pizza s teplotou 340 °C

Čisticí systém DualClean: Pyrolýza a HydroClean® PRO

Objem brutto / netto: 71/70 l

Dotykové ovládání a otočné ovladače

Teleskopické pojezdy Easy Slide

Funkce expresního předehřevu

Dvířka se čtyřmi skly, SoftClose

Speciální lopatka na přípravu pizzy

Speciální kámen na pečení pizzy

Hluboký a mělký plech, zesílený rošt

TEKA

Become a
PIZZA
LEGEND



TEKA



RECEPT NA PRAVOU NEAPOLSKOU PIZZU

PIZZA

napoletana

1 TEPLOTA  **340 °C**
Trouba umí dosáhnout teploty až 340 °C, což je ideální teplota pro upečení pizzy s epickým výsledkem.

2 PIZZA KÁMEN 
Spoučastí trouby je speciální pizza kámen, který umožní upéct pizzu tak křupavou, jako kdyby se pekla v profesionální peci na dřevo.

3 RYCHLOST 
Pizzu budete mít připravenou za 3 minuty.

4 PIZZA LOPATKA 
Díky pizza lopatce budete pizzu připravovat jako úplný profesionál.

OBJEVTE TROUBU MAESTRO PIZZA. TROUBU, KTERÁ UMÍ UPÉCT PIZZU JAKO Z PRAVÉ ITALSKÉ RESTAURACE. U VÁS DOMA.



NEUVĚŘITELNÉ VÝSLEDKY

Díky kombinaci vysokých teplot, rychlosti pečení a pizza kameni je upečená pizza opravdu super křupavá, zatímco ostatní ingredience zároveň zůstávají krásně šťavnaté. Přesně jako na té pravé neapolské pizze.

NEJLEPŠÍ RESTAURACÍ JE VAŠE KUCHYNĚ

S vestavnou troubou MaestroPizza můžete připravit 10 pizz za pouhých 30 minut. A můžete se spolehnout, že všechny budou perfektní.

Navíc trouba Maestro Pizza je klasická pyrolytická trouba, ve které můžete péct cokoliv potřebujete jako v klasické běžné troubě.

